Al ristorante

La scena, dall'ingresso al conto

Davanti alla porta: il menù è esposto, i prezzi vi convincono, entrate.

CAMERIERE Buonasera! Ha prenotato?

CLIENTE Buonasera. Sì, ho prenotato per le venti. Il nome è Yuki.
oppure — Buonasera. No, non abbiamo prenotato. Siamo in due.

CAMERIERE Benissimo. Preferite dentro o fuori?

CLIENTE Fuori, grazie. / Dentro, grazie.

Il cameriere indica con la mano i tavoli liberi.

CAMERIERE Come preferite: sono liberi quello vicino alla porta e quelli in fondo.

CLIENTE Possiamo sederci lì? (indicando)
oppure — Posso sedermi lì? (se siete da soli)

CAMERIERE Certo, accomodatevi.

SOLO SE IL MENÙ NON ARRIVA

CLIENTE Mi scusi, ci porta il menù per favore, così decidiamo?

CAMERIERE Non serve il menù, ve lo dico io a voce: abbiamo le orecchiette, la tiella, il pesce fresco…

CLIENTE Ci può portare il menù per favore? Abbiamo bisogno di leggere, non parliamo tanto bene l'italiano.

CAMERIERE Ma ve lo dico io a voce, stia tranquilla…

CLIENTE Mi dispiace, ma senza menù non ordiniamo: è obbligatorio per legge.
oppure — Mi dispiace, senza menù non ordiniamo. Se non ce lo porta, andiamo via.

CAMERIERE Va bene, ve lo porto subito. Poi, se c'è qualcosa che non capite, ve lo spiego io.

LE DUE STRADE SI RITROVANO QUI

CLIENTE Grazie, molto gentile.

CAMERIERE Intanto vi porto qualcosa da bere?

CLIENTE Sì, un'acqua leggermente frizzante, grazie. / naturale

CAMERIERE Bottiglia grande?

CLIENTE Sì, una bottiglia, grazie. / Una bottiglia piccola, grazie.

CAMERIERE Vino?

CLIENTE Guardiamo sul menù e ordiniamo tutto insieme, grazie. / No, grazie.

CAMERIERE Allora intanto porto l'acqua.

CLIENTE Va bene, grazie.

Qualche minuto dopo, con il menù aperto sul tavolo.

CAMERIERE Allora, avete deciso?

CLIENTE Quasi. Mi scusi, che cos'è la tiella?

CAMERIERE Riso, patate e cozze, al forno. È un piatto di qui.

CLIENTE 2 E le orecchiette sono fatte in casa?

CAMERIERE Sì, le fa mia madre la mattina.

CLIENTE 2 Il pesce è fresco o congelato?

CAMERIERE Fresco. Arriva da Gallipoli la mattina.

CLIENTE Grazie, così capiamo meglio. E questo piatto di pesce, quanto viene tutto il piatto? (indicando col dito)

CAMERIERE Dipende dal peso, signora: è pesce fresco, si paga a etto.

CLIENTE Ah, capisco. Allora mi può fare un piatto da venticinque euro?

oppure — Me lo scrive per favore? Che pesce è, e quanto viene tutto il piatto.

CAMERIERE Certo. È un'orata: con questo peso viene ventisei euro.

CLIENTE Va bene, grazie. Allora io prendo le orecchiette, e una burrata da dividere.

CLIENTE 2 Per me la tiella, grazie. E se possibile senza aglio. / Le cozze sono di oggi?

CAMERIERE Va bene. Da bere, oltre all'acqua?

CLIENTE Mezzo litro di rosso della casa.

oppure — Ci consiglia un vino di qui? Vorremmo assaggiare qualcosa del posto.

CAMERIERE Vi porto un Primitivo del Salento: è il nostro.

CLIENTE 2 Quanto viene la bottiglia? E quanti gradi ha?

CAMERIERE Ventidue euro, quattordici gradi e mezzo.

CLIENTE È un po' forte per noi. Avete un rosato del Salento? / Va benissimo, grazie.

CAMERIERE Sì, ne abbiamo uno molto buono a diciotto euro.

CLIENTE Perfetto, quello. Grazie.

CAMERIERE Posso portare via i menù?

CLIENTE Sì, me ne lasci uno: dopo ordiniamo un dolce. / Sì, grazie.

Alla fine della cena: il conto non arriva da solo, si chiede.

CLIENTE Il conto, per favore.

CAMERIERE Subito.

CLIENTE Possiamo pagare con la carta?

CAMERIERE Certo.

CLIENTE Grazie, è stato tutto buonissimo. Buonasera!

Entrare e sedersi

Sì, ho prenotato per le venti. Il nome è …

No, non abbiamo prenotato. Siamo in due.

Sono sola. / Sono solo.

Possiamo sederci lì? (indicando)

Il menù, in tre gradini

1. Ci porta il menù per favore, così decidiamo?

2. Abbiamo bisogno di leggere, non parliamo tanto bene l'italiano.

3. Senza menù non ordiniamo: è obbligatorio per legge.

Il listino dei prezzi

In Italia dev'essere a disposizione del cliente prima dell'ordinazione.

Da bere

Un'acqua leggermente frizzante. / naturale

Sì, una bottiglia. / Una bottiglia piccola.

Guardiamo sul menù e ordiniamo tutto insieme.

Domande normali

Che cos'è …? / Sono fatte in casa?

Il pesce è fresco o congelato?

Se possibile, senza aglio.

Non posso mangiare il pesce.

Il conto

Sì, me ne lasci uno: dopo ordiniamo un dolce.

Il conto, per favore. / Il conto dettagliato.

Possiamo pagare con la carta?

Si può sempre pagare con la carta

In Italia vale per qualunque importo.

coperto 2-3,50 € · mancia non obbligatoria

Il coperto è regolare se è scritto sul menù.

pesce 18-30 € · cena 30-45 € · acqua 2,50-4 € · vino 18-30 €

I prezzi normali in Puglia, a persona. Meglio partire da cifre un po' alte.

Il vino

vino della casa
Sfuso: un quarto (250 ml), mezzo litro, un litro. 7-12 €.

un calice
Un bicchiere, 5-8 €.

una bottiglia
In trattoria 18-30 €. Il prezzo si chiede prima.

Primitivo · Negroamaro · Salice Salentino
I rossi di qui: forti, 13,5-15 gradi.

rosato del Salento · Verdeca · Fiano
Più leggeri, e freddi: la scelta d'estate.

Ci consiglia un vino di qui?

Quanto viene la bottiglia?

È un po' forte per noi: avete un rosato?

Che cosa si beve, in breve

acqua naturale / frizzante / leggermente
Bottiglia grande (1 l) o piccola (mezzo l). 2,50-4 €.

il rosso non si beve freddo
Rosato e bianco sì, ben freddi.

il vino è la voce che fa salire il conto
Per questo si sceglie con il menù in mano, non all'ingresso.

Il pesce fresco, a peso

« Quanto viene tutto il piatto di pesce? »

« Che tipo di pesce è? »

Può scrivere qui, per favore? Non parlo bene l'italiano.

Il pesce

Prezzo di tutto il piatto

€